



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES MONOPOLE 2022



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo calcaire sur éboulis ferreux

Surface : 6,14 ha

Altitude : 320-350 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une belle approche dès les premières gorgées, ce vin est généreux et ne manque pas de charmer les papilles avec un équilibre entre le fruit et le ciselé de la finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des galettes au crabe, une blanquette de veau aux champignons ou encore un Brillat-Savarin aux truffes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com